



Pełny Zakres współpracy

- 1. Cykliczne spotkania uczniów i nauczycieli z branżą (Kucharze, Kelnerzy, Barmani);
- 2. Organizacja praktyk zawodowych dla uczniów (z wyżywieniem i noclegiem);
- 3. Akredytacja Klastra dla szkół;
- 4. Ustanowienie patronatów wybranych restauracji i hoteli nad lokalnymi szkołami;
- 5. Współpraca z hotelami i restauracjami lokalnymi - wzmocnienie pozycji Klastra;
- 6. Utworzenie banku używanego wyposażenia gastronomicznego i hotelarskiego;
- 7. Organizacja szkoleń, kursów, warsztatów dla uczniów i nauczycieli;
- 8. „Collage”, czyli kształcenie uczniów i nauczycieli o wysokim standardzie w szkole mistrzów;
- 9. Organizacja wycieczek przedmiotowych do prestiżowych zakładów pracy;
- 10. Spotkania uczniów oraz nauczycieli klas gastronomiczno-hotelarskich;
- 11. Dostęp do bazy materiałów edukacyjnych dla nauczycieli;
- 12. Promowanie działań szkoły poprzez np. zamieszczanie na stronie internetowej oraz profilu fb kluczowych informacji nadsyłanych przez szkoły;
- 13. Doradztwo i konsultacje w zakresie szeroko pojętej edukacji gastronomicznej;
- 14. Wspieranie bieżącej działalności szkoły, np. w zakresie konkursów, targów gastronomicznych itp.
- 15. Współpraca ze szkołami z zagranicy;
- 16. Organizacja „Olimpiady gastronomicznej”;
- 17. Rozbudowa struktur regionalnych Klastra;
- 18. Wzajemna promocja wszystkich członków Klastra (strona internetowa, znaczek);
- 19. Wzajemna pomoc w zakresie realizacji projektów unijnych;
- 20. Spotkania koordynatorów i dyrektorów, właścicieli przedsiębiorstw min. jeden raz w roku w celu wymiany doświadczeń;